Zając po francusku 35 min

Dodano: 2010-01-01 14:42:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1449 razy.

Kuchnia z szybkowaru
Przodek i podróbki 1 zająca
15 dag chudego boczku wędzonego
3 duże cebule
5 dag tłuszczu
1 łyżka mąki
5-6 ziaren jałowca
1 listek laurowy
1 płaska łyżeczka słodkiej papryki mielonej (kto lubi może dodać trochę ostrej)
2 kieliszki czerwonego wina ; siekana natka pietruszki
sól do smaku; 0
5 szklanki wody

Mięso zająca obrać dokładnie z błon i porąbać na nieduże kawałki, podroby pokroić . Rozgrzać w szybkowarze tłuszcz obrumienić na nim mięso z podrobami, wrzucić pokrojony w słupki boczek i w grubą kostkę cebulę, wlać wodę. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 35 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć , potrawę posolić , dodać zgniecione ziarna jałowca, listek laurowy, paprykę i wino, posypać mąką i kilka razy zagotować . Przed podaniem posypać natką pietruszki. Podawać z ryżem, kaszką krakowską lub potłuczonymi kartoflami.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD